

ízvilág

A karácsony varázsa

Csokorba szedtünk néhány kreatív ötletet és receptet, mindezeket nagy adag szeretettel és csipetnyi gondoskodással fűszerezve, hogy egy-egy szívhez szóló meglepetéssel és az ünnepi finomságokkal Ön is mosolyt varázsolhasson szerettei arcára.

A KARÁCSONY VARÁZSA

Ahogy közeledik a karácsony, napról napra egyre jobban ráhangolódunk az ünnepre. Az év végi hajrában, az ide-oda rohanás közepette igyekszünk azt is kitalálni, hogy mivel tehetnénk szebbé, emlékezetesebbé az idei karácsonyt, milyen finomságok kerülhetnek a szépen terített asztalra, mivel lephetnénk meg szeretteinket.

Családtagjainknak, barátainknak örömet szerezni sokféle módon lehet, és az ajándéknak sem kell feltétlenül drágának lennie: a másikra való odafigyelés, a kedvesség, hogy egy-egy kis ötlettel is mosolyt csalhatunk az arcukra, a meglepetés elkészítésére fordított idő mind-mind egyedivé és értékessé teszik ajándékainkat.

Remek ajándékot és dekorációt készíthetünk egyszerűen és olcsón saját kezűleg, esetleg a gyermekeket is bevonva. Magazinunkban hasznos ötleteket, tippeket kínálunk szívet melengető dekorációk és meglepetések elkészítéséhez.

Az örömteli készülődés közben is szánjon egy kis időt magára, szeretteire és ünnepi magazinunk, az ALDI Ízvilág lapozgatására, amelyben idén is igyekeztünk összegyűjteni a karácsony előtti inspirálódáshoz szükséges ötleteket, recepteket. A hozzávalókat természetesen mindig megtalálja az ALDI-üzletekben.

Harmonikus és meghitt karácsonyi ünneplést és élményekben gazdag pillanatokat kívánunk!

Az Ön ALDI csapata



08
FIGYELMES
KARÁCSONYI MENÜ



14
KARÁCSONY
STREET KITCHEN
MÓDRA



16
FINOMSÁGOK A FA ALÁ



10
ÉDES KARÁCSONYI PILLANATOKHOZ



20
VISZLÁT 2019!

TARTALOM

IMPRESSZUM:
A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., 2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.
A kiadásért és a szerkesztésért felelős személy Bernhard Haider ügyvezető igazgató.

Ínyenc karácsonyi vacsora



PÓRÉHAGYMÁS SÜLTKARFIOL-KRÉMLEVES

HOZZÁVALÓK:
1 nagyobb fej karfiol, 50 ml CASTELLO olívaolaj, 1 közepes fej lila hagyma, 1 kisebb szál póréhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 000 ml alaplé LE GUSTO erőlevesízű kockából, 50 g MILFINA teavaj, kb. 1 ek. frissen facsart citromlé, ízlés szerint BELLA szerecsendió és LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS:
A karfiolt megtisztítjuk és rózsáira szedjük. Egy rétegben sütőpapírra helyezzük, megsózzuk és kb. 2 evőkanál olívaolajjal meglocsoljuk. Előmelegített sütőben 220 °C-on kb. 20-25 percig sütjük, amíg aranybarna színű nem lesz, félidőben átforgatjuk. A hagymákat megtisztítjuk, a lila hagymát és a póréhagyma fehér részét apróra, a zöldülő részét pedig a tálaláshoz karikára vágjuk. Egy edényben, kevés olívaolajon megdinszteljük az apróra vágott lila hagymát és a póréhagyma fehér részét. Amikor megüvegesedett, hozzáadjuk a megtisztított, apróra vágott fokhagymát és rövid kevergetés után felöntjük az alaplével. A legszebb sült karfiolokat félretesszük a táláláshoz, a többit a fazékba helyezzük. Forrás után alacsony lángon kb. 20 percig főzzük, majd pár percig hűlni hagyjuk. Eközben a zöld póréhagymakarikákat egy serpenyőben kevés olajon enyhén lepirítjuk, előkészítve őket a tálaláshoz. Mikor a leves kicsit kihűlt, átszedjük egy turmixgépbe, hozzáadjuk a vajat és szükség esetén több kisebb adagban addig turmixoljuk, míg homogén állagú nem lesz. Turmixolás után még egyszer felforraljuk, ízlés szerint alaplével még hígítjuk, majd citromlével, frissen reszelt szerecsendióval és sóval ízesítjük. A félretett karfiolrózsákkal tálaljuk, a pirított póréhagyma-karikákkal díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 5 perc
(Előkészítés: 20 perc, sütés: 20 perc, főzési idő: 25 perc)

könnyű **4 fő részére**





MÉZES-NARANCSOS KACSACOMB
almás-baconös lilakáposzta-ágyon

HOZZÁVALÓK:
A kacsacombhoz:
4 darab kacsacomb, 2 ek. GRANDESSA virágméz, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 50 ml víz, 1 darab narancs
A káposztához:
200 g szeletelt bacon, 3-4 ek. kristálycukor, egy kevés CASTELLO olívaolaj, 1 fej vöröshagyma, 50 ml víz, 1 fej lila káposzta, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors és őrölt fűszerkömény, 2-3 darab alma, 10 %-os LOMEE ételecet

ELKÉSZÍTÉS:
A kacsacombokat megtisztítjuk, sózzuk, borsozzuk és rácsorgatjuk a virágmézet. A narancs felét felkarikázva a combokra tesszük, egy kevés vizet öntünk alá, majd alufóliával lefedve 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 60-80 perc alatt omlósra sütjük. Amikor már puhára párolódott, a fóliát levesszük és a narancs másik felének levével meglocsolva tovább pirítjuk. A bacont apró darabokra vágjuk és egy serpenyőben lepirítjuk. A kristálycukrot kevés olívaolajon karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a megtisztított, vékony csíkokra vágott káposztát, és felöntjük egy kis vízzel. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, köménynyel fűszerezzük és fedő alatt puhára pároljuk. A végén hozzáadjuk a meghámozott, kimagozott és kockákra vágott almát, a lepirított bacont, majd az ecettel ízlés szerint savanyítjuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 5 perc
(Előkészítés: 25 perc, sütési ill. főzési idő: 100 perc)

közepes **4 fő részére**

MÉZESKALÁCSOS CSOKOLÁDÉ-SZUFLÉ
erdei gyümölccsel

HOZZÁVALÓK:
40 g MOSER ROTH étcsokoládé, 40 g MILFINA teavaj, 25 g kristálycukor, 2 darab GOLDLAND tojás, 70 g MONARC nürnbergi sütemény, 1 darab citrom lereszelt héja, 30 g darált dió, 150 g SWEET VALLEY erdei gyümölcs, egy kevés vaj a szufléformák kikenéséhez és kristálycukor a szóráshoz

ELKÉSZÍTÉS:
A csokoládét a vajjal együtt vízgőz felett folyamatos kevergetés mellett felolvasztjuk. A tojásokat szétválasztjuk. 20 g kristálycukrot a két tojás sárgájával habosra keverünk, majd óvatosan beleforgatjuk a felolvasztott, de már nem forró csokoládés vajba. Ehhez először az apróra morzsolt süteményt, majd a citrom lereszelt héját, végül a darált diót adjuk. A tojásfehérjéket 5 g kristálycukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan a masszához keverjük. A szufléformákat kivajazzuk, megszórjuk kristálycukorral és megtöltjük a tésztával. 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük. A kész szuflét erdei gyümölccsel tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
(Előkészítés: 25 perc, sütési idő: 15 perc)

közepes **6 adag**




Ünnepi ételek pillanatok alatt



SÜLT KELBIMBÓ
brie sajttal és pekándióval

HOZZÁVALÓK:

A sült kelbimbóhoz:
500 g friss kelbimbó, 30 ml CASTELLO olívaolaj, 300 g ROI DE TREFFLE eredeti francia brie sajt, 60 ml GRANDESSA virágméz, 10 ml chiliszósz, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

A karamellizált pekándióhoz:
250 g HAPPY HARVEST pekándió, 30 ml GRANDESSA virágméz, 20 g kristálycukor, 5 g LE GUSTO chilipehely, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

A friss kelbimbókat megtisztítjuk, félbevágjuk, majd összeforgatjuk az olívaolajjal és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Ráhelyezzük őket egy tepsire és 220 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt ropogósra sütjük. A brie sajtot kockákra vágjuk. A mézet és a chiliszószt összekeverjük. A pekándiót egy tepsire helyezzük, 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 8 percig sütjük, majd egy serpenyőben, közepes lángon karamellizáljuk a virágmézzel, a kristálycukorral és az őrölt chilipehellyel. (Folyamatosan kevergetjük, amíg a cukor teljesen rá nem olvad a pekándióra.) A kelbimbókra ráhelyezzük a brie sajt darabokat, majd a pekándiókat és a chilis-mézes szósszal kínáljuk.

Elkészítési idő: kb. 45 perc
(Előkészítés: 10 perc, sütési idő: 35 perc)

könnyű **4 fő részére**





LAZAC DIÓS KÉREGBEN
parajos burgonyával

HOZZÁVALÓK:

A lazachoz:
100 g darált dióbél, 2 ek. HAPPY HARVEST panírmorzsa, 1 darab citrom lereszelt héja, 1 ek. CASTELLO olívaolaj, 1 csokor kapor, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 4 darab ALMARE SEAFOOD norvég lazacfilé, 2 ek. frissen facsart citromlé, ízlés szerint LOMEE rotisseur mustár

A körethez:
600 g friss bébispenót, 500 g kisebb burgonya, 5 gerezd fokhagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, CASTELLO olívaolaj a sütéshez, 50 ml TOLNA Irsai Olivér

ELKÉSZÍTÉS:

A diót összekeverjük a panírmorzsával, a citromhéjjal, az olívaolajjal és az apróra vágott kaporral, majd jól összedolgozzuk. Sóval, borssal ízesítjük, és félretesszük. A lazacokat bőrükre fektetve sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. Tetejüket megkenjük a mustárral, majd eloszlatjuk rajtuk a panírmorzsás masszát és finoman rányomkodjuk, hogy kérget képezzen. A lazacszeleteket 2 órára hűtőszekrénybe tesszük. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt addig sütjük, amíg a lazac omlós nem lesz és a kéreg aranybarnára nem pirul. A burgonyát megmossuk, kb. 1 cm vastag karikákra vágjuk, és sós vízben majdnem puhára főzzük. A megtisztított és vékonyra szeletelt fokhagymát olívaolajon megpirítjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd apránként hozzáadjuk a bébispenótot, felöntjük a fehérborral és hirtelen felfőzzük. A burgonyakarikákat olívaolajon lepirítjuk, óvatosan forgatjuk, nehogy összetörjenek, végül hozzáadjuk az elkészült fehérboros spenóthoz. A diós kérgű lazacokhoz tálaljuk, melyeket ízlés szerint meglocsolhatunk frissen facsart citromlével.

Elkészítési idő: kb. 3 óra 30 perc
(Előkészítés: 30 perc, pihentetés: 2 óra, sütési idő: 25 perc, főzési idő: 35 perc)

közepes **4 fő részére**



GYORS SAJTTORTA

HOZZÁVALÓK:

100 g darált háztartási keksz, 50 g MILFINA teavaj, 300 g MILFINA mascarpone, 100 g CHOCEUR fehér csokoládé, 1 ek. MILFINA tejföl, 3 ek. MILFINA UHT habtejszín, ízlés szerint SWEET VALLEY málna vagy áfonya, 50 g sós, pörkölt mandula

ELKÉSZÍTÉS:

A darált kekszet összekeverjük az olvasztott vajjal, majd elosztjuk 4 pohár alján, kicsit összenyomkodjuk és a hűtőszekrénybe tesszük. A fehér csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk, majd hozzáadjuk a tejfölt és a tejszínt. A kapott krémet a habverővel felvert mascarponéhoz adjuk és addig keverjük, míg homogén állagú nem lesz, igény szerint porcukorral édesítjük. A krémet a poharakba, a darált kekszre rétegezzük, megszórjuk egy kevés fagyasztott gyümölccsel, melyet még egy réteg krémmel befedünk. A pohárdesszerteket a megmaradt gyümölccsel és az apróra vágott mandulával díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 35 perc

közepes **4 fő részére**




Figyelmes
karácsonyi menü



ÉDESBURGONYA-LEVES

HOZZÁVALÓK:
2 ek. CASTELLO olívaolaj, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors és BELLA szerecsendió, 3 darab közepes édesburgonya, 1 szál fehérrépa, 800 ml alaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, 5 szelet bacon

ELKÉSZÍTÉS:
Az apróra vágott vöröshagymát az olívaolajon megdinszteljük, hozzáadjuk a felaprított fokhagymát, majd felöntjük az alaplével. Beletesszük a meghámozott, kockára vágott édesburgonyát és fehérrépát, ízlés szerint fűszerezzük, és addig főzzük, míg a zöldségek meg nem puhulnak. Közben az apróra vágott bacont egy serpenyőben lepirítjuk. Ha a zöldségek megfőttek, botmixerrel krémes állagúvá turmixoljuk. Tálaláskor a tetejét megszórjuk a pirított baconnel.

 **Elkészítési idő: kb. 45 perc**
(Előkészítés: 20 perc, főzési idő: 25 perc)
 **könnyű**  **4 fő részére**

 **laktózmentes**  **gluténmentes**

RIZOTTÓ
gombával és póréhagymával

HOZZÁVALÓK:
250 g rizs rizottóhoz, 100 g MILFINA-ENJOY FREE laktózmentes vaj, 100 g CUCINA NOBILE reszelt olasz keménysajt (grana padano), 100 ml TOLNA Irsai Olivér, 1 000 ml alaplé LE GUSTO erőlevesízű kockából, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, egy kevés CASTELLO olívaolaj, 50 g csiperkegomba és laskagomba vegyesen, 1/2 szál póréhagyma

ELKÉSZÍTÉS:
A megtisztított és apróra vágott vöröshagymát a vaj 1/3-án megdinszteljük, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, majd a rizst lepirítjuk benne. Amikor a rizs pattogni kezd, hozzáöntjük a fehérbort és 1 merőkanál alaplevet, amint ezt elfőtte, apránként hozzáadjuk a többi alaplevet is. Amikor az alaplé elfogyott, félrehúzzuk a rizottót a tűzről, belekeverjük a maradék vajat és a keménysajt nagy részét, amelyből egy keveset hagyunk a tálaláshoz. Közben olívaolajon lepirítjuk a megtisztított és apróra vágott gombát, valamint a póréhagymát, sóval és borssal fűszerezzük, majd a kész rizottóval összeforgatjuk. Tálaláskor megszórjuk a reszelt keménysajttal.

 **Elkészítési idő: kb. 45 perc**
(Előkészítés: 20 perc, főzési idő: 25 perc)
 **könnyű**  **4 fő részére**

                              

 **laktózmentes**  **gluténmentes**  **vegetáriánus**





KÓKUSZKOCKA

HOZZÁVALÓK:
A tésztához:
7 darab GOLDLAND tojás, 70 g HAPPY HARVEST eritrit, 1 mk. BELLA sütőpor, 70 g ENJOY FREE-KORNGOLD gluténmentes liszt
A bevonathoz:
200 ml kókusztej, 50 g HAPPY HARVEST eritrit, 100 g NUSETT kókuszzsír, 30 g BELLA zsírszegény kakaópor, kb. 150 g HAPPY HARVEST kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS:
A tésztához a tojásokat szétválasztjuk, a tojásfehérjéket kemény habbá verjük. A tojássárgákat fehéredésig keverjük az eritrittel, majd a fehérjehabbal felváltva, kanalanként óvatosan belekeverjük a sütőporral elkevert lisztet. A tésztát egy 18 x 25 cm-es, sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk és 170 °C-ra előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. A bevonathoz felmelegítjük a kókusztejet, felolvasztjuk benne az eritritet és a kókuszzsírt, majd simára keverjük benne a kakaóport. A kihűlt piskótát kockákra vágjuk, belemártjuk a kakaós krémbe, megforgatjuk a kókuszreszelékben, és süteményrácsra tesszük.

 **Elkészítési idő: kb. 60 perc**
(Elő- és utókészítés: 30 perc, sütési idő: 30 perc)
         **közepes**   **12 darab**             

 **laktózmentes**  **gluténmentes**  **hozzáadott cukor nélkül**  **vegetáriánus**

Édes karácsonyi pillanatokhoz





Diós-csokoládés csillag

HOZZÁVALÓK:
200 g HAPPY HARVEST dióbél darálva, 150 g ENJOY FREE-KORNGOLD gluténmentes liszt, 80 g GRANDESSA virágméz, 1 mk. LE GUSTO őrölt fahéj, 80 g MILFINA-ENJOY FREE laktózmentes vaj, 100 g CHOCEUR noir étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:
A darált diót, a lisztet, a mézet, az őrölt fahéjat és a vajat gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. A tésztát hűtőszekrényben két órát pihentetjük. A nyújtásra használt felületet és a tészta tetejét is beszórjuk gluténmentes liszttel, kb. 7-8 mm vastagságú lappá nyújtjuk és csillagformákat vágunk ki belőle. Sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, és 170 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12-15 percig sütjük a kekszeket. Ha kihűltek, a vízgőz felett megolvasztott csokoládéval dekoráljuk, végül süteményrácsra tesszük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 50 perc
(Előkészítés: 35 perc, sütési idő: 15 perc, pihentetés: 2 óra)

könnyű

kb. 25 darab

laktózmentes **gluténmentes** **tojásmentes**

Forralt boros csigakeksz

HOZZÁVALÓK:
125 g MILFINA teavaj, 2 darab GOLDLAND tojás, 150 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 1 csomag BELLA vanillincukor, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, 320 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 3 g BELLA sütőpor, 30 ml forralt bor, 2 mk. LE GUSTO őrölt fahéj, 5 g BELLA zsírszegény kakaópor

ELKÉSZÍTÉS:
A vajat, egy tojást, a nádcukrot és a vanillincukrot egy tálban krémesre keverjük. A sót, 300 g lisztet és a sütőport összekeverjük, majd hozzádolgozzuk a masszához. A tésztát két egyenlő részre osztjuk, az egyik felét frissentartó fóliába csomagoljuk, a másik feléhez pedig hozzáadjuk a forralt bort, az őrölt fahéjat és a kakaóport. Először csak egy kanál lisztet adunk hozzá, amennyiben túl nedves a tészta, úgy adhatunk hozzá több lisztet is. Ezt a tésztát is becsomagoljuk frissentartó fóliába, majd egy órán át a hűtőszekrényben pihentetjük. A kétféle tésztát külön-külön kinyújtjuk (minél vékonyabbra nyújtjuk, annál sűrűbb lesz az örvényminta). A világos színű tésztát bekenjük a másik tojás fehérjével, ráhelyezzük a kinyújtott kakaós tésztát, majd ezt is megkenjük a tojásfehérjével. A hosszabbik oldal mentén óvatosan, de szorosan feltekerjük, majd fóliába csomagolva újabb egy órán át a hűtőben pihentetjük. Kb. 0,5 cm széles szeletekre vágjuk, majd egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12-15 percig sütjük a kekszeket, majd hagyjuk őket kihűlni.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(Előkészítés: 30 perc, sütési idő: 15 perc, pihentetés: 2 óra)

könnyű

kb. 20 darab





Pekándiós keksz lekvártöltelékkel

HOZZÁVALÓK:

A tésztához: 175 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 2 g LE GUSTO tengeri só, 8 g BELLA vanillincukor, 100 g hideg MILFINA teavaj, 100 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 1 darab GOLDLAND tojásfehérje, 10 ml víz

A bevonathoz: 1 darab GOLDLAND tojásfehérje, 10 ml MILFINA tej, 100 g finomra vágott HAPPY HARVEST pekándió

A töltelékhez: 100-150 g GRANDESSA sárgabaracklekvár

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet, a sót, a vanillincukrot, a vajat és a cukrot egy tálba mérjük és összegyúrjuk. Hozzáadjuk a tojásfehérjét és addig gyúrjuk, amíg egybeálló massza nem lesz. Szükség esetén egy kevés vizet adhatunk hozzá. A tésztából kb. 2-3 cm átmérőjű golyókat formázunk. Egy kis tálban összekeverjük a tojásfehérjét és a tejet. A tésztagolyókat először a tejkeverékbe mártjuk, majd az apróra vágott pekándióba forgatjuk, végül egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. Egy kiskanállal mélyedéseket nyomunk a tésztagolyókba. Sütés előtt kb. 30 percen át a tésztát a mélyhűtőbe tesszük. 170 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük, majd kivesszük és még forrón megtöltjük a mélyedéseket lekvárral, kb. 5 percre visszatesszük a kekszeket a sütőbe, amíg aranybarna színűek nem lesznek.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 5 perc
(Előkészítés: 20 perc, sütési idő: 15 perc, pihentetés: 30 perc)

könnyű **kb. 20 darab**

Citromos-vaníliás mákos keksz

HOZZÁVALÓK:

230 g MILFINA teavaj, 200 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 1 darab GOLDLAND tojás, 1 csomag BELLA vanillincukor, 2 g HAPPY HARVEST darált mák, 2 darab citrom, 300 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 5 g BELLA sütőpor, 4 g szódabikarbóna, 3 g LE GUSTO tengeri só, 100 g CHOCEUR noir étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:

A szobahőmérsékletű vajat és a cukrot egy tálban összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a tojást, a vanillincukrot, a mákot, a két citrom lereszelt héját és 30 ml frissen facsart citromlevet, jól összekeverjük, majd hozzádolgozzuk a liszt, a sütőpor, a szódabikarbóna és a só keverékéhez. A tésztából diónyi méretű golyókat formálunk. Egy nagy, lapos tepsit kibélelünk sütőpapírral és egymástól kb. 5 cm távolságra ráhelyezzük a golyókat. 175 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük, amíg a szélük el nem kezd aranybarnára sülni. Sütés után a kekszeket a tepsin hagyjuk kihűlni. A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk, majd a kekszeket félig belemártjuk, végül egy süteményrácson hagyjuk megdermedni.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
(Előkészítés: 30 perc, sütési idő: 10 perc)

könnyű **kb. 30 darab**



SOKOLDALÚ ÉS PIKÁNS

A CÉKLA 3x

Színesítse meg téli napjait a rubinvörös céklával! Ebben az időszakban nemcsak azért érdemes céklát fogyasztani, mert gazdag értékes vitaminokban és ásványi anyagokban, magas víztartalma miatt pedig kevés kalóriát tartalmaz, hanem mert édes-savanykás íze miatt felhasználása rendkívül sokoldalú. Sokan csak savanyúságként fogyasztják, de kiváló választás levesek és rakott ételek alapjaként, illetve köretként, frissen préselt leve pedig igazán ízletes. Próbálja ki receptjeinket!

ZSEMLEGOMBÓC-BURGER

párolt céklával, almás-tormás-friss sajtos krémmel

HOZZÁVALÓK:

A TÖLTELÉKHEZ:
2-3 darab cékla (hámozva és főzve), egy kevés MILFINA teavaj, egy kevés CASTELLO olívaolaj a sütéshez, 1/2 alma, 1/2 citrom frissen facsart leve, 100 g MILFINA friss sajt, 1 ek. frissen reszelt torma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só

A ZSEMLEGOMBÓCBURGERHEZ:
250 g LE GUSTO crouton zsemlekocka, 375 ml MILFINA tej, 1/2 fej vöröshagyma, 2 ek. OSANA napraforgóolaj, 2 darab GOLDLAND tojás, 1 ek. felaprított, friss petrezselyem, 80 g HAPPY HARVEST panírmorzsa, egy kevés CASTELLO olívaolaj a sütéshez, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

TÖLTELÉK: A céklákat vékony szeletekre vágjuk, tányérra fektetjük, majd a szeletekre kevés vajat teszünk. Frissentartó fóliával lefedjük, és párológépben vagy egy edényre helyezett szitában kb. 4 percig pároljuk. Csipetnyi sóval fűszerezzük. Az almát meghámozzuk, eltávolítjuk a magházát, és lereszeljük. Citromlevet csepegtetünk rá, majd elkeverjük a friss sajttal és a reszelt tormával.

ZSEMLEGOMBÓCBURGER: A zsemlekockákat meglocsoljuk a tejjel, és addig áztatjuk, amíg meg nem puhulnak, majd kinyomkodjuk őket. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, olajon megpirítjuk és a zsemlekockákhoz adjuk. Hozzákeverjük a tojásokat, a petrezselymet, a panírmorzsát, ízlés szerint sóval és borssal ízesítjük és alaposan összegyúrjuk. A tésztából gombócokat formázunk, melyeket kilapítunk, majd egy serpenyőben kevés olajon mindkét oldalukat kb. 4-5 percig sütjük.

Elkészítési idő: kb. 60 perc
(Előkészítés: 40 perc, főzési idő: 20 perc)

közepes **4 fő részére**

vegetáriánus





CÉKLAMOUSSE

füstölt pisztránggal

HOZZÁVALÓK:

340 g cékla (hámozva és főzve), 3 lap zselatin, 250 ml MILFINA UHT habtejszín, 125 ml alaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, 1 ek. frissen reszelt torma, egy kevés frissen facsart citromlé, 4 darab ALMARE SEAFOOD füstölt szivárványos pisztrángfilé

ELKÉSZÍTÉS:

A zselatint hideg vízbe tesszük. A tejszínt félkeményre verjük. A céklát kis kockákra vágjuk és a zöldségalaplében rövid idő alatt felfőzzük. Hozzákeverjük a reszelt tormát és a citromlevet. Botmixerrel pürésítjük, majd finom szitán áttörjük. A zselatint kivesszük a vízből, jól kinyomkodjuk, a még meleg céklához adjuk, és jeges fürdő felett addig keverjük, amíg kihűl. Óvatosan beleforgatjuk a tejszínt, és legalább 3 órára hűtőszekrénybe tesszük. A kihűlt masszából evőkanállal egyforma méretű galuskákat szaggatunk, és a füstölt pisztránggal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 3 óra 40 perc
(Előkészítés: 20 perc, főzési idő: 20 perc, hűtési idő: 3 óra)

nehéz **4–6 adag**

CÉKLACHIPS

köményes mártogatóssal

HOZZÁVALÓK:

A CÉKLACHIPSHEZ:
2 darab cékla, 400 ml CASTELLO olívaolaj a sütéshez, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só

A KÖMÉNYES MÁRTOGATÓSHOZ:
1 tk. LE GUSTO egész fűszerkömény, 1/2 csokor friss petrezselyem, 200 g MILFINA tejföl, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

CÉKLACHIPS: A céklát meghámozzuk és nagyon vékony szeletekre vágjuk. Az olajat olajsütőben vagy egy nagy serpenyőben 175 °C-ra hevítjük. A céklaszeleteket több adagban, adagonként kb. 4-5 percig sütjük az olajban. A kész chipset konyhai papírtörlőn lecsepegtetjük és sóval ízesítjük.

KÖMÉNYES MÁRTOGATÓS: Az egész fűszerköménymagokat és a petrezselymet finomra aprítjuk, majd a tejföllel jól elkeverjük, sóval és borssal ízesítjük.

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(Előkészítés: 10 perc, sütési idő: 20 perc)

könnyű **2–4 adag**

vegetáriánus





Karácsony Street Kitchen módra



Vitális Lilla

Gyermekkora óta csak a főzés érdekli. Ezt az is bizonyítja, hogy bár agrárdiplomája van, semmi sem teszi annyira boldoggá, mint amikor a tűzhely mellett áll. Lilla, Magyarország egyetlen, nyíregyházi gyrostál-influencere, az olasz kaják legnagyobb rajongója, minden receptjével azt szeretné megmutatni az embereknek, hogy főzni bárki tud, és nem kell mesterszakácsnak lenni ahhoz, hogy valami igazán jót együnk otthon is.

Fotó: Fördős Péter
Food stylist: Puskás Martina

ZSÁLYÁS CSIRKEMÁJPATÉ

HOZZÁVALÓK:
500 g HÚSMESTER csirkemáj, 200 g hideg MILFINA teavaj, 1 fej vöröshagyma, 8-10 darab zsályalevél, 1 darab BELLA szerecsendió, 1/2 citrom, 2 tk. LE GUSTO oregánó, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 5 gerezd fokhagyma, 5 darab GOURMET kapribogyó

AZ ÖSSZEÁLLÍTÁSHOZ:
100 g olvasztott MILFINA teavaj, 4-5 darab zsályalevél, 4-5 darab GOURMET kapribogyó, 1 darab AZON MELEGÉBEN bon appetit baguette, 1 fej lila hagyma

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkemájat megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk. Serpenyőben egy evőkanál vajon (amit a 200 grammból veszünk el) üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát. Ezután rádobjuk az apróra vágott zsályalevelet, rászeljük a szerecsendiót és a citrom héját, megszórjuk az oregánóval, sózzuk, borsozzuk, majd a fokhagymagerezdeket is rányomjuk. Hozzáadjuk a csirkemájat, amit kb. 6-7 percig pirítunk, végül belefacsarjuk a citrom levét is, majd egy aprítógépben krémesre zúzzuk a hideg vajjal, valamint az apróra vágott kapribogyóval. Egy kisebb edénybe tesszük, és egyenesre simítjuk a felületét. Ezután ráöntjük az olvasztott vajat, feldíszítjük a zsályalevelekkel és a kapribogyóval. Minimum egy órára a hűtőszekrénybe tesszük, vagy a fagyasztóba egészen addig, amíg meg nem dermed. Ezután a baguette-ből szeleteket vágunk, megpirítjuk, megkenjük a pástétommal és apróra vágott lila hagymával tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 90 perc
(Előkészítés: 10 perc, főzési idő: 20 perc, pihentetés: 60 perc)

közepes 4 fő részére





TRAPANESE PESZTÓS-GARNÉLÁS SPAGETTI

HOZZÁVALÓK:
2 ek. HAPPY HARVEST fenyőmag, 500 g koktélparadicsom, 8-10 darab CUCINA NOBILE szárított paradicsom, 1 nagy csokor friss bazsalikom, 1 nagy gerezd fokhagyma, 70 g CUCINA NOBILE reszelt olasz keménysajt (grana padano), 100 ml CASTELLO olívaolaj, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 500 g CARLONI spagetti, 18-20 darab ALMARE SEAFOOD garnélarák

ELKÉSZÍTÉS:
A fenyőmagot egy száraz serpenyőben lepirítjuk, majd egy keveset félreteszünk, a többit pedig belerakjuk az aprítógépbe. A kétfajta paradicsomot apróra vágjuk, és a bazsalikommal, a fokhagymával és a sajttal együtt szintén az aprítógépbe tesszük. Hozzáadunk kb. 100 ml olívaolajat, sózzuk, borsozzuk és alaposan krémesítjük. A spagettit sós vízben al dentére főzzük, majd leszűrjük. A szobahőmérsékleten felengedett garnélarákot 2 evőkanál olívaolajon kicsit megpirítjuk, majd sózzuk, borsozzuk. A kifőtt tésztát összeforgatjuk a pesztóval, rápakoljuk a garnélákat és a pirított fenyőmagot, majd friss bazsalikommal és olívaolajjal meglocsolva tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 50 perc
(Előkészítés: 30 perc, főzési idő: 20 perc)

könnyű 4 fő részére

SÜTŐTÖKÖS TIRAMISU-POHÁRKRÉM

HOZZÁVALÓK:
750 g sütőtök (tisztított mennyiség), 200 ml víz, pár csepp frissen facsart citromlé, 1/2 darab BELLA szerecsendió lereszelve, 1 mk. LE GUSTO őrölt fahéj, 2 nagy csipet LE GUSTO őrölt gyömbér, 2 darab GOLDLAND tojássárgája, 2 csomag BELLA vanillincukor, 100 g kristálycukor, 500 g MILFINA mascarpone, 200 ml erős kávé (AMAROY szemes kávéból), 50 ml SILVERSTONE barna rum, 1 csomag babapiskóta

ELKÉSZÍTÉS:
A sütőtököt megtisztítjuk, kb. 3-4 cm nagyságú kockákra vágjuk, és 200 °C-ra előmelegített sütőben addig sütjük, amíg meg nem puhul, majd a vízzel, a citromlével és a fűszerekkel pürésítjük. A tojássárgáját összekeverjük a vanillincukorral, 80 g kristálycukorral és egy habverővel, vízgőz felett fehéredésig habosítjuk. A mascarponét egy nagy keverőtálban, habverővel fellazítjuk, majd belekeverjük a sütőtökpüré 3/4-ét és a tojásos keveréket. A forró kávéban elkeverjük a maradék kristálycukrot és a rumot. 8-10 cm magas és ugyanilyen széles poharak aljára teszünk 1-2 evőkanál sütőtökpürét, majd jöhet rá 1-2 darab, kávéban áztatott, elfelezett babapiskóta. Ezután annyi mascarponekrémet kanalazunk rá, hogy kb. a pohár feléig érjen, majd egy újabb adag kávéba áztatott babapiskóta és mascarponekrém következik. A tetejét megszórjuk egy kis aprított babapiskótával, őrölt fahéjjal, és teszünk rá még néhány egész babapiskótát. Tálalásig minimum 1 órán keresztül hűtjük.

Elkészítési idő: 45 perc
(Előkészítés: 20 perc, sütési idő: 20 perc, pihentetés: 60 perc)

könnyű 4 fő részére



Finomságok a fa alá





MAGVAK MÉZBEN

HOZZÁVALÓK:
50 g HAPPY HARVEST mandula, 50 g HAPPY HARVEST dióbél, 50 g HAPPY HARVEST natúr kesu- vagy pekándió, 100-150 ml GRANDESSA virágméz, 1/4 rúd BELLA fahéj

ELKÉSZÍTÉS:
A magvakat összekeverjük, majd egy alaposan kimosott és kiszárított üvegbe tesszük. Apránként annyi mézet öntünk rá, hogy ellepje azokat, és kitöltse a magvak közti üregeket, hogy ne maradjanak benne levegőbuborékok. Ízlés szerint fahéjjal ízesítjük, végül az üveget gondosan lezárjuk.

Elkészítési idő: kb. 25 perc



PILLECUKROS FORRÓ CSOKOLÁDÉ

HOZZÁVALÓK 350 ML TEJHEZ (3 BÖGRE):
30 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 1 ek. MÜHLENGOLD étkezési keményítő, 100 g MOSER ROTH étcsokoládé, 2 ek. BELLA zsírszegény kakaópor, egy csipet LE GUSTO tengeri só, Marshmallows habcukorka

ELKÉSZÍTÉS:
Az étcsokoládét felaprítjuk. A nádcukrot az alaposan kimosott és kiszárított üvegbe kanalazzuk. Erre szórjuk nagyon óvatosan a kakaópor felét, majd a keményítőt (és ízlés szerint egy csipet sót), végül a kakaópor másik felét, vigyázva, hogy a rétegek ne keveredjenek össze. A tetejére kerül a felaprított csokoládé, majd a pillecukor.
Az ajándékozottnak a következő útmutatást adjuk a forró csokoládé elkészítéséhez: 250 ml tejet egy lábosban felforralunk, 100 ml tejet a forrócsokoládé-keverékkel csomómentesen elkeverünk. Az így kapott étcsokoládé-darabkás masszát a már gyöngyöző tejbe öntjük. Kis lángon folyamatos kevergetés mellett addig főzzük, míg a csokoládé el nem olvad és a forró csokoládé a kívánt sűrűséget el nem éri. Egy kevés tej hozzáadásával hígabb állagot érhetünk el.

Elkészítési idő: kb. 25 perc



MÉZESKALÁCS SZIRUP

A szirupppal még ízletesebbé tehetjük a kávét, a kakaót és a tejet, de koktélokhoz is ideális alapanyag!

HOZZÁVALÓK:
350 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 2 ek. GRANDESSA virágméz, 2 tk. LE GUSTO őrölt gyömbér, ízlés szerint BELLA egész szerecsendió, 2 tk. BELLA őrölt szegfűszeg, 2 rúd BELLA fahéj, 4 darab BELLA csillagánizs, 1/2 rúd vanília vagy 2 csomag BELLA vanillincukor, egy csipet LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS:
Egy serpenyőben a mézzel megolvasztjuk a nádcukrot, majd hozzáadjuk a fűszereket és a vaníliát/vanillincukrot. Amikor karamellizálódott a nádcukor, hozzáöntünk 250 ml vizet, majd folyamatos kevergetés mellett nagy lángon felforraljuk. A szirupos állag elérése után még pár percig főzzük, majd langyosra hűtjük. A szirupból kivesszük a fahéjrudakat, leszűrjük és üvegbe töltjük.

Elkészítési idő: kb. 45 perc



DATOLYÁS KESUDIÓKRÉM

HOZZÁVALÓK:
200 g HAPPY HARVEST natúr kesudió, 8 darab HAPPY HARVEST datolya, 200 ml cukormentes mandulatej, egy csipet LE GUSTO tengeri só, 1 ek. eritrit, 1/2 tk. vaníliaaroma, ízlés szerint LE GUSTO őrölt fahéj, 1-2 ek. GRANDESSA virágméz

ELKÉSZÍTÉS:
A kesudiót sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük és 175 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megpirítjuk, hűlni hagyjuk, majd a datolyával együtt hideg vízben 2 órát áztatjuk. Leöntjük róla a vizet és a mandulatejjel, a sóval, az eritrittel, a vaníliaaromával és az őrölt fahéjjal együtt egy aprító segítségével pár perc alatt krémmé dolgozzuk. Ízlés szerint mézzel tovább édesíthetjük, ill. mandulatejjel az állagát is beállíthatjuk. Hideg helyen tároljuk.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(Előkészítés: 25 perc, sütési idő: 20 perc, áztatási idő: 2 óra)

Szeretettel újragondolva



RÉNSZARVAS

Erre lesz szükség:
2 darab parafa dugó, 4 darab egyforma méretű és 1 darab kisebb hurkapálcika, 2 darab egyforma hosszúságú faágacska

Így készül:
1. Az első parafa dugóba (ez lesz a rénszarvas teste) a hurkapálcikáknak megfelelő méretű lyukakat fúrunk: négy lyukat az egyik hosszanti oldalán (ide kerülnek a rénszarvas lábai), kettőt a másik oldalán (ezekbe kerül majd a rénszarvas nyaka és farka).
2. Az előkészített lyukakba beleszúrjuk a méretre vágott hurkapálcikákat.
3. A második parafa dugóba (ez lesz a rénszarvas feje) két lyukat fúrunk az ágacskáknak (ezek lesznek a szarvak), az alsó részébe pedig egy lyukat, mely segítségével a rénszarvas nyakára rögzítjük a fejet.
4. Az elkészült rénszarvast kedvünk szerint díszítjük, szemet, száját és orrot rajzolhatunk rá.













GYERTYATARTÓ

Erre lesz szükség:
kimosott, majd kiszárított konzervdoboz, ragasztópisztoly, karácsonyi csomagolópapír, teamécses

Így készül:
1. A konzervdobozt alaposan elmossuk és szárazra töröljük.
2. A csomagolópapírt méretre vágjuk, ezzel fogjuk a konzervdoboz oldalát befedni.
3. A méretre vágott csomagolópapírt ragasztópisztollyal a konzervdoboz oldalára rögzítjük.

HÓEMBER

Erre lesz szükség:
Söröskupakok (hóemberenként 3 darab), parafa dugó, hurkapálcika, fehér színű festék, cérna, ragasztópisztoly, narancssárga színű gyurma, dekoráláshoz filctoll, vékony színes szalag

Így készül:

1. A kupakokat fehérre festjük.
2. A cérnát méretre vágjuk (hossza attól függ, hova szeretnénk a hóembert felakasztani).
3. A parafa dugóból levágunk 3 (egyenként kb. 8 mm vastagságú) szeletet.
4. A parafa szeleteket ragasztópisztollyal a söröskupakok belsejébe ragasztjuk, majd egy hurkapálcikával egymáshoz rögzítjük őket.
5. Filctollal dekoráljuk a hóember arcát és testét, majd felragasztjuk a narancsszínű gyurmából készített orrot.
6. Sálként színes szalagot ragasztunk a nyakába.

Rajzolhatunk különféle arckifejezéseket, de akár fotót is használhatunk díszítésként.







KIS KARÁCSONYFA

Erre lesz szükség:
27 darab parafa dugó, piros, zöld, barna színű festék, ragasztópisztoly, (csúcsdíszként masni vagy szalag)

Így készül:

1. 6-6 darab parafa dugót pirosra és zöldre, 2 darab parafa dugót sötétbarnára festünk.
2. A megszáradt parafa dugókat ragasztópisztoly segítségével úgy illesztjük egymáshoz, hogy fenyőfaformát kapjunk, két állított parafa dugó alkotja a fenyőfa törzsét.
3. Csúcsdíszként a karácsonyfa tetejére masnit ragaszthatunk.

AJÁNDÉK, MINDIG EGYSZERŰEN!





Az utalványok megvásárolhatóak az ALDI-üzletekben, a kasszáknál. Az ALDI vásárlási utalványok valamennyi magyarországi ALDI-üzletben beválthatóak. Az utazás utalványok beválthatóak az aldi-utazas.hu weboldalon, valamint az ALDI UTAZÁS telefonos ügyfélszolgálatán keresztül történő foglalás esetén az ALDI UTAZÁS ajánlataira. Az utalványok készpénzre nem válthatóak. Az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. (ALDI) nem szervezője és nem közvetítője az utazásoknak. Valamennyi utazás szervezője, ill. közvetítője az Eurotours GmbH (Kirchberger Straße 8, 6370 Kitzbühel, Ausztria, nyilvántartási szám: TO - 000028).

Viszlát 2019!

GRAPEFRUITOS PEZSGŐ-SPRITZ

Hozzávalók egy pohárhoz: 40 ml OLD HOPKING fehér rum, 30 ml frissen facsart grapefruitlé, 20 ml cukorszirup, 20 ml Vino Frizzante IGT, ízlés szerint jég

Elkészítés: A fehér rumot, a grapefruitlevet és a cukorszirupot egy shakerbe öntjük, jéggel összerázzuk, majd hűtött pezsgős pohárba szűrjük és felöntjük a proseccoval. Grapefruit-karikával díszítjük.

GRÁNÁTALMÁS GIN-SLING

Hozzávalók egy pohárhoz: 40 ml JOHNSEN CLUB gin, 60 ml gránátalmalé, 10 ml frissen facsart citromlé, 15 ml cukorszirup, 10-15 darab gránátalmamag, ízlés szerint jég, díszítéshez lime vagy rozmaring

Elkészítés: A hozzávalókat shakerbe öntjük, jéggel összerázzuk, majd hűtött whisky-s pohárba szűrjük, végül hozzáadjuk a gránátalmamagokat.

MESTER KERTJE

Hozzávalók egy pohárhoz: 30 ml JOHNSEN CLUB gin, 50 ml PURE FRUITS szűretlen almalé, 20 ml frissen facsart citromlé, 15 ml rozmaringszirup, díszítéshez citromkarika és rozmaring

Elkészítés: A hozzávalókat shakerbe öntjük, jéggel összerázzuk, majd hűtött whisky-s pohárba szűrjük.

Cukorszirup: 200 ml vízhez hozzáadunk 320 g kristálycukrot, amit addig főzünk, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Szobahőmérsékletűre hűtjük, sterilizált üvegbe töltjük és hűtőben tároljuk. A cukorszirupot megbolondíthatjuk rozmaringgal, csak tegyünk 4 szálat a forrásban lévő vízbe!



Édes baconbe tekert koktélvirsli

HOZZÁVALÓK:
1 csomag koktél bécsi virsli, 8-10 szelet bacon, 4 ek. GRANDESSA virágméz, 50 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, ízlés szerint LE GUSTO chilipehely

ELKÉSZÍTÉS:
A koktélvirsliket körbetekerjük a 8-10 cm-es darabokra vágott baconszeletekkel, majd egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük őket. Egy tálban összekeverjük a mézet a nádcukorral és a chilipehellyel, majd az így kapott sziruppal bekenjük a baconbe tekert virsliket. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30-35 percen keresztül sütjük, míg a bacon ropogósra nem pirul.

 **Elkészítési idő: kb. 50 perc**
(Előkészítés: 15 perc, sütési idő: 35 perc)

 **könnyű**  **4 fő részére**



Pekándióba forgatott sajtgolyók

HOZZÁVALÓK:
250 g MILFINA natúr friss sajt, 100 g MILFINA kékpenészes sajt, 100 g SWEET VALLEY aszalt vörös áfonya, 100-150 g HAPPY HARVEST natúr pekándió

ELKÉSZÍTÉS:
Egy tálba tesszük a szobahőmérsékletű friss sajtot, hozzámorzsoljuk a kékpenészes sajtot és hozzáadjuk az apróra vágott aszalt áfonyát. Addig keverjük, míg a massza össze nem áll. Nedves kézzel golyókat formázunk belőle, és egy tálcán kb. 2 órára a hűtőben állni hagyjuk, míg a golyók meg nem dermednek. Eközben a pekándiót serpenyőben vagy sütőben megpirítjuk, hűlni hagyjuk és durvára vágjuk. A hideg sajtgolyókat megforgatjuk az apróra vágott pekándióban, majd tálalásig hűtőszekrényben tároljuk.

 **Elkészítési idő: kb. 2 óra 30 perc**
(Előkészítés: 30 perc, pihentetés: 2 óra)

 **könnyű**  **4 fő részére**



Spenótos golyók

HOZZÁVALÓK:
200 g GARTENGOLD parajporciók, 200 g száraz fehér kenyér, 50 ml MILFINA tej, 1 közepes fej vöröshagyma, 100 g MILFINA teavaj, 2 darab GOLDLAND tojás, 100 g CUCINA NOBILE reszelt olasz keménysajt (grana padano), 1 gerezd fokhagyma, 2 tk. LE GUSTO zöldfűszerkeverék, 50 g ARANYKALÁSZ finomliszt, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A spenótot kiolvasztjuk és alaposan kinyomkodjuk. A 1/2 cm-es kockákra vágott kenyeret langyos tejjel meglocsoljuk és kicsit állni hagyjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, majd egy tálban összekeverjük az olvasztott vajjal, a tojásokkal, a reszelt sajttal, a zúzott fokhagymával és a fűszerkeverékkel. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk. Hozzáadjuk a spenótot, a tejjel meglocsolt kenyeret és a lisztet, majd mindent jól összedolgozunk. Amennyiben a massza ragadós marad, keverjünk hozzá még egy kevés lisztet. Kb. 3 cm-es golyókat formázunk és sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük őket. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt készre sütjük.

 **Elkészítési idő: kb. 65 perc**
(Előkészítés: 40 perc, sütési idő: 25 perc)

 **könnyű**  **4 fő részére**

Fogások 4 főre 1500 forint alatt



BACONÖS-SAJTOS TEKERCS

HOZZÁVALÓK:
200 g MILFINA dán fehér sajt, 1 csokor petrezselyem, 1 darab GARTENKRONE pfefferoni, 80 g szeletelt bacon, 1 darab GOLDLAND tojás sárgája, 1 ek. MILFINA friss sajt, ízlés szerint LE GUSTO őrölt fekete bors, 1 csomag BACKETTERIA réteslap, egy kevés CASTELLO olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:
A fehér sajtot egy tálba helyezzük és villa segítségével finomra törjük. Hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet, a kimagozott és felaprított pfefferonit és a vékony csíkokra vágott bacont. Összekeverjük, majd hozzáadjuk a tojás sárgáját, a friss sajtot, végül fekete borssal ízesítjük.
Egy réteslapot a munkafelületre fektetünk, megkenjük olívaolajjal, majd egy második lapot teszünk rá. Ezt a lapot is megkenjük olívaolajjal, majd hosszában és széltében is félbevágjuk, hogy 4 egyenlő téglalapot kapjunk. A lapocskák hosszanti oldalára egy-egy adag tölteléket kanalazunk úgy, hogy a réteslap széleit rá tudjuk hajtani, majd feltekerjük a tekercseket. Ezt a többi réteslappal is megismételjük, majd sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük és megkenjük olívaolajjal. 210 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük a tekercseket.

 **Elkészítési idő: 45 perc**
(Előkészítés: 30 perc, sütési idő: 15 perc)

 **könnyű**  **4 fő részére**





SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI

HOZZÁVALÓK:
600 g sütőtök, ízlés szerint egy kevés kristálycukor, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 500 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 1 darab GOLDLAND tojás, 200 ml MILFINA UHT főzőtejszín, 150 g CUCINA NOBILE reszelt olasz keménysajt (grana padano), 4 szelet bacon

ELKÉSZÍTÉS:
A tököt héjastul félbevágjuk, majd kimagozva, pici kristálycukorral megszórva, 180 °C-ra előmelegített sütőben puhára sütjük és hűlni hagyjuk. Ha kihűlt a sütőtök, kikaparjuk a húsát, botmixerrel pürésítjük, sózzuk, borsozzuk, majd hozzákeverjük a tojást és a lisztet. Ha ragadós marad, akkor addig adunk hozzá lisztet, amíg jól formázható tésztát nem kapunk. Kisebb részekre osztjuk, melyekből 1,5 ujjnyi vastag hengereket formázunk, ezeket 3 cm-es darabokra vágjuk, majd egy villa hátulján megforgatjuk, hogy kialakítsuk a jellegzetes mintát. Az előkészített gnocchikat forrásban lévő sós vízbe tesszük, majd addig főzzük, míg fel nem jönnek a víz tetejére. Eközben sütőpapíron egymás mellé helyezzük a bacont és 210 °C-ra előmelegített sütőben ropogósra sütjük. A főzőtejszínt sóval, borssal és a reszelt keménysajt felével összeforraljuk, majd a kifőzött gnocchit beleforgatjuk. Reszelt keménysajttal és a ropogósra sült, apró darabokra tört baconnel tálaljuk.

 **Elkészítési idő: 1 óra 40 perc**
(Előkészítés: 25 perc, sütési idő: 50 perc, főzési idő: 25 perc)

 **közepes**  **4 fő részére**





ALMÁS-MANDULÁS CRUMBLE

HOZZÁVALÓK:
850 g savanykás alma, 1 darab citrom leve, ízlés szerint LE GUSTO őrölt fahéj, 2 ek. GRANDESSA virágméz, 150 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 90 g MILFINA teavaj, 80 g kristálycukor, 100 g HAPPY HARVEST egész mandula, 1 csomag BELLA vanillincukor, 200 ml MILFINA UHT habtejszín

ELKÉSZÍTÉS:
Egy magasabb falú tepsit kivajazunk. Az almát megmossuk, meghámozzuk, a magházát eltávolítjuk, negyedeljük és kb. 1 cm vastag szeletekre vágjuk. Meglocsoljuk a citrom levével, megszórjuk egy kevés őrölt fahéjjal, a tepsibe helyezzük, majd rácsurgatjuk a mézet. A lisztet a vajjal és a kristálycukorral összegyúrjuk. Az almát megszórjuk a durvára aprított mandulával, majd rámorzsoljuk a tésztát és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30-35 perc alatt készre sütjük. A vanillincukorral édesített, felvert habtejszínnel tálaljuk.

 **Elkészítési idő: 60 perc**
(Előkészítés: 25 perc, sütési idő: 35 perc)

  **könnyű**  **4 fő részére**



MINDIG RAGYOGÓ AJÁNLATOK,

MINDIG

ALDI ÁRAKON,-